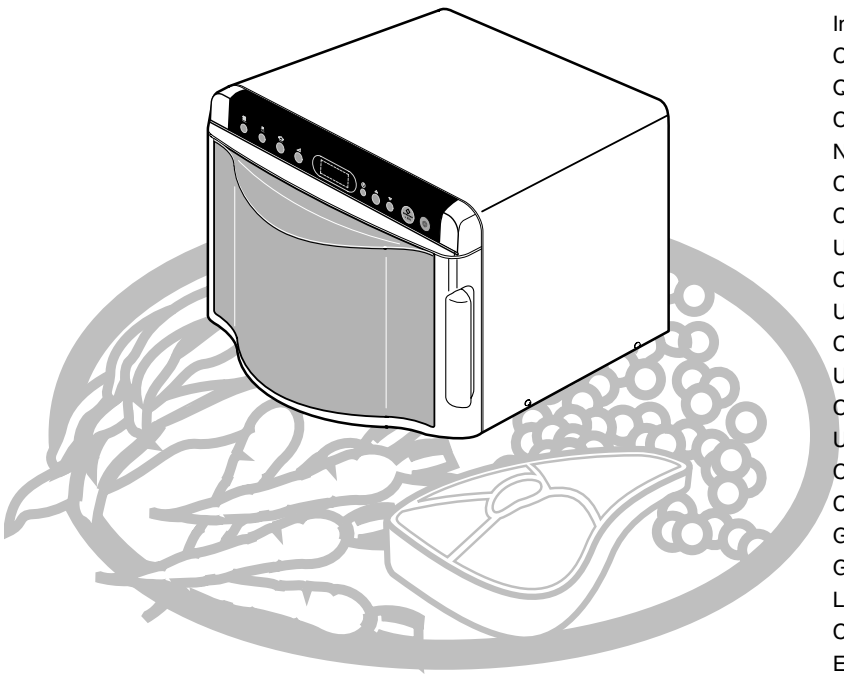
MR87-E.fm Page 1 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

MR87/MR89

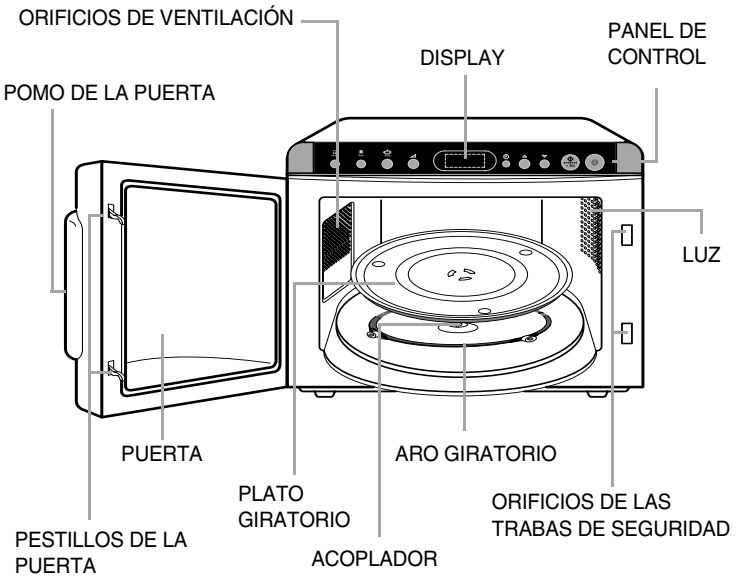


Horno 2
Accesorios 2
Panel de control 3
Cómo utilizar este manual de instrucciones 3
Precauciones de seguridad 4
Instalación del horno microondas 5
Configuración de la hora 6
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 6
Cocción/recalentamiento 7
Niveles de potencia 7
Cómo detener la cocción 8
Cómo ajustar el tiempo de cocción 8
Uso de la función Recalentamiento automático 9
Configuración del recalentamiento automático 10
Uso de la función Descongelación automática 11
Configuración de la descongelación automática 11
Uso de la función Cocción automática (MR87) 12
Configuración para la cocción automática (MR87) 12
Uso de la función Vapor instantáneo (MR89) 13
Cómo desconectar la alarma 14
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 14
Guía de utensilios de cocina 15
Guía de cocción 16
Limpieza del horno microondas 22
Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas 23
Especificaciones técnicas 23

Número de código: DE68-02710N

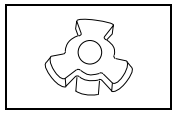
E

Horno

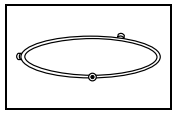


Accesorios

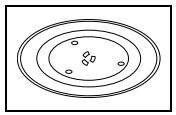
Dependiendo del modelo que haya adquirido, dispondrá de varios accesorios que podrá utilizar de diversas formas.



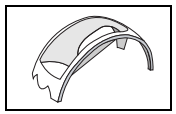
1. **Acoplador**, ya colocado sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



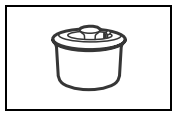
2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio sirve de soporte al plato giratorio.



3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Soporte para biberones**, consulte página 18.
   Objetivo: Si desea calentar el biberón, colóquelo oblicuamente en la ranura del soporte.

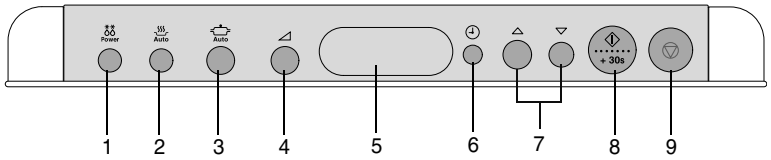


5. **Cocedor al vapor instantáneo**, consulte página 13. (Solamente MR89)
   Objetivo: Use el cocedor de plástico cuando utilice la función de vapor instantáneo.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el aro giratorio ni el plato giratorio.

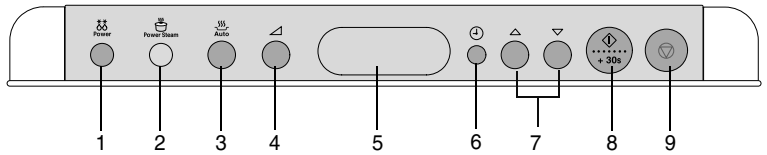
Panel de control

Modelo: MR87



1. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
2. BOTÓN DE SELECCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
3. BOTÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. CONFIGURACIÓN DEL NIVEL DE ENERGÍA
5. DISPLAY
6. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
7. BOTONES DE ARRIBA/ABAJO (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
8. BOTÓN DE INICIO
9. BOTÓN DE DETENER/ CANCELAR

Modelo: MR89



1. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
2. BOTÓN DE VAPOR INSTANTÁNEO
3. BOTÓN DE SELECCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
4. CONFIGURACIÓN DEL NIVEL DE ENERGÍA
5. DISPLAY
6. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
7. BOTONES DE ARRIBA/ABAJO (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
8. BOTÓN DE INICIO
9. BOTÓN DE DETENER/ CANCELAR

Cómo utilizar este manual de instrucciones

E

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso usan dos símbolos diferentes.

☛ **Importante** ✉ **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) El cable de alimentación eléctrica

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por otra persona distinta del técnico cualificado por el fabricante.

MR87-E.fm Page 4 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

E

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
   - Contenedores metálicos
   - Platos de cocina con adornos dorados o plateados
   - Pinchos, tenedores, etc.

   Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.
2. **NO** caliente:
   - Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío

   Por ejemplo, tarros de comida para bebés
   - Comida sellada herméticamente.

   Por ejemplo, huevos, nueces con sus cáscaras, tomates

   Motivo: El aumento de la presión puede hacer que exploten.
   Sugerencia: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.
3. **NO** haga funcionar el horno microondas en vacío.
   Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
   Sugerencia: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío.
4. **NO** cubra las ranuras traseras de ventilación con telas o papel.
   Motivo: Las telas o el papel pueden arder al contacto con el aire caliente que sale por las ranuras del horno.
5. Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando retire un plato del microondas.
   Motivo: Algunos platos absorben microondas y el calor se transfiere siempre de la comida al plato. Por este motivo, los platos están calientes.
6. **NO** toque los calentadores ni las paredes interiores del horno.
   Motivo: Las paredes pueden estar suficientemente calientes como para quemar incluso después de cocinar, aunque no lo parezca. No deje que entren en contacto materiales inflamables con las áreas interiores del horno. Deje primero que el horno se enfríe.
7. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
   - No guarde materiales inflamables en el horno
   - Quite las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
   - No utilice el horno microondas para secar periódicos
   - Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno
8. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés.
   - Deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
   - Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar.
   - Tenga cuidado al manipular el contenedor después de calentarlo. Puede quemarse si el contenedor está demasiado caliente.
   - Hay riesgo de los líquidos rompan a hervir con retraso.
   - Para evitar que los líquidos hiervan con retraso y produzcan escaldaduras, meta una cuchara de plástico o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

   Motivo: Al calentar líquidos el punto de ebullición se puede retrasar, por lo que pueden romper a hervir después de sacar el contenedor del horno. Si esto ocurre, podría escaldarse.
   - En caso de escaldadura, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
     * Sumerja la zona escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
     * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
     * No se aplique ningún aceite, crema o loción.
   - **NUNCA** llene el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
   - Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de la comida o de la leche para bebés antes de dársela al niño.
   - **NUNCA** caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta.
9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
   - No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
   - No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
10. Al abrir la puerta, manténgase alejado del aparato a un brazo de distancia.
    Motivo: El vapor o el aire caliente liberados pueden producir escaldaduras.
11. Mantenga limpio el interior del horno.
    Motivo: Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

Precauciones de seguridad (continuación)

12. Puede que oiga un “clic” durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de la señal eléctrica está cambiando.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima del microondas.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

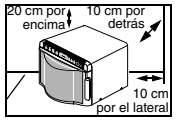
ADVERTENCIA:

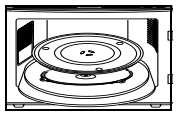
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

Instalación del horno microondas

E

Coloque el horno en una superficie plana, nivelada y que sea lo suficientemente fuerte como para aguantar el peso del horno.





1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulgadas) de espacio por detrás y en los laterales; deje también 20 cm (8 pulgadas) de espacio por encima del horno.

2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ **Nunca** bloquee los conductos de ventilación de aire ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

☛ Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 220V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.

☛ **No** instale el horno microondas en entornos húmedos o calientes como cerca de un radiador o de un horno tradicional. Las especificaciones de suministro eléctrico del horno deben respetarse y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

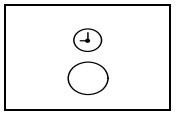
E

Configuración de la hora

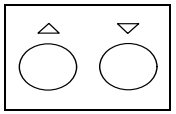
El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en notación de 24 horas o en notación de 12 horas. Debe configurar el reloj:

- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

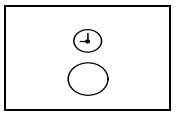
✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



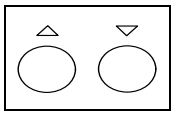
1. **Para mostrar la hora en...** — **Pulse el botón...**
   notación de 24 horas — una vez
   notación de 12 horas — dos veces



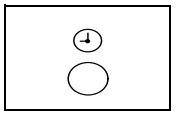
2. Pulse el botón **Arriba / Abajo** para fijar la hora.



3. Pulse el botón ⏲.



4. Pulse el botón **Arriba / Abajo** para fijar los minutos.



5. Pulse el botón ⏲.

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

◆ Se trata de algo normal.
- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

◆ El horno no se inicia si pulsa el botón ⏀.
- ¿Está la puerta completamente cerrada?

◆ La comida no se cuece en absoluto.
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ⏀?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

◆ La comida se ha cocido de más o de menos.
- ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores.
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

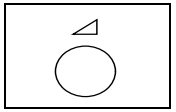
✉ Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

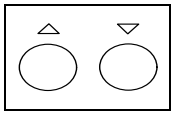
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar comida.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

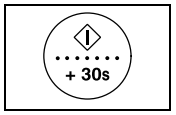
Coloque la comida en el centro del plato giratorio en primer lugar. A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón ⊿.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción):
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ⊿ hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de nivel de potencia.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba / Abajo** a su gusto.



3. Pulse el botón ◇ .
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.

☛ **Nunca** active el horno microondas en vacío.

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (800 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida
ALTO	800 W
MEDIO ALTO	600 W
MEDIO	450 W
MEDIO BAJO	300 W
Ddescongelación	180 W
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W

✉ Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

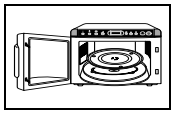
✉ Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

E

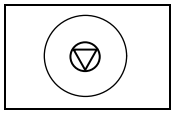
E

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente;
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse ⏀ de nuevo.

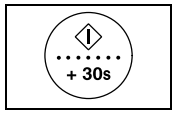


2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽ .
Resultado: La cocción se detiene.
Si desea anular la configuración de la cocción,
pulse de nuevo el botón Cancelar (▽).

☛ Puede cancelar cualquier configuración antes de comenzar la cocción pulsando **Cancelar** (▽).

Cómo ajustar el tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.



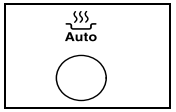
Pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

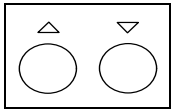
Uso de la función Recalentamiento automático

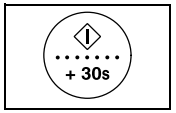
E

Las función Recalentamiento automático tiene dos tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón. Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Modelo: MR87



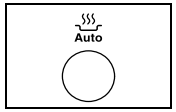


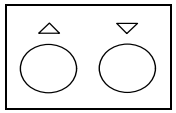


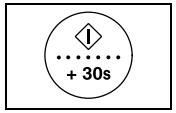
1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Recalentamiento automático**(Auto).
2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba / Abajo**. (Consulte la tabla.)
3. Pulse el botón ⏀
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minutos).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Modelo: MR89







1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Recalentamiento automático**(Auto).
2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba / Abajo**. (Consulte la tabla.)
3. Pulse el botón ⏀
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minutos).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Configuración del recalentamiento automático

E

La tabla siguiente presenta 4 programas automáticos para recalentar la comida; contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Modelo: MR87

Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 **Bebidas** Café, leche, té, agua (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Recaliéntela sin cubrirla. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2 **Comida preparada** (Fría)	300-350 g 400-450 g	3 min	Colóquela en un plato de cerámica y cúbrala con film para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
3 **Comida congelada preparada**	300-350 g 400-450 g	4 min	Tome la comida congelada (-18 °C) y compruebe si el plato es adecuado para los microondas. Perfore el envoltorio de la comida preparada. Coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio. Este programa es adecuado para comidas congeladas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
4 **Sopa** (Fría)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	2-3 min	Vierta la sopa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de espera. Remuévala antes y después del tiempo de espera.

La tabla siguiente presenta 4 programas automáticos para recalentar comida preparada, comida preparada congelada y bebidas, y para descongelar pasteles helados. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Modelo: MR89

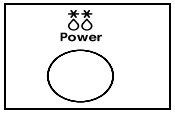
Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 **Comida preparada** (Fría)	300-350 g 400-450 g	3 min	Colóquela en un plato de cerámica y cúbrala con film para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2 **Comida congelada preparada**	300-350 g 400-450 g	4 min	Tome la comida congelada y compruebe si el plato es adecuado para los microondas. Perfore el envoltorio de la comida preparada. Ponga la comida congelada en el centro. Este programa es adecuado para comidas congeladas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
3 **Bebidas** Café, leche, té, agua temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Recaliéntela sin cubrirla. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
4 **Congelados** **Trozos de pastel**	100 g (1 pieza) 200 g (2 piezas) 300 g (2-3 piezas) 400 g (3-4 piezas) 500 g (4 piezas)	5-15 min	Coloque los pedazos de pastel congelado (-18 °C) en papel de cocina o en el plato giratorio. Si es un pedazo, colóquelo en el centro, si son dos, uno frene a otro, y si son tres o cuatro, en círculo. Este programa es adecuado para porciones de crumble de manzana, streusel, pastel de semillas de amapola y muffins. No es adecuado para un pastel entero, pastel con relleno de crema ni pastel con cobertura de chocolate.

Uso de la función Descongelación automática

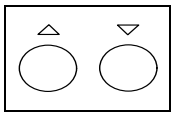
La función Descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

✉ Utilice sólo platos que sean seguros para el microondas.

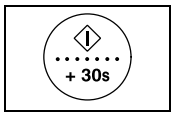
Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación** (Power).



2. Seleccione el peso del alimento pulsando el botón **Arriba / Abajo**.
(Consulte la tabla.)



3. Pulse el botón ◇ .
Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◇ para terminar la descongelación

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

✉ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte el apartado “Cocción/recalentamiento”, en la página 7, si desea más información.

Configuración de la descongelación automática

La siguiente tabla presenta 4 programas automáticos de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato de cerámica.

Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 **Carne**	200-2000 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2 **Aves de corral**	200-2000 g	20-60 min	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y para porciones.
3 **Pescado**	200-2000 g	20-50 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4 **Pan/ pasteles**	125-1000 g	5-30 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando se abre la puerta.) Este programa es adecuado para todos los tipos de pan, entero o en rebanadas, así como pan de barra y baguettes. Disponga las barras de pan en círculo. Este programa es adecuado para todas las clases de pasteles con levadura, biscuits, pastel de queso y tarta de hojaldre. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni pasteles con cobertura de chocolate.

✉ Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte página 19-20.

E

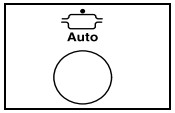
E

Uso de la función Cocción automática (MR87)

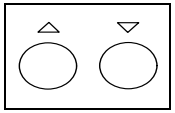
La función Cocción automática tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados; no necesita configurar ni el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón.

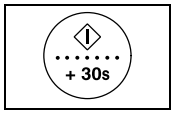
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Cocción automática** (Auto).



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba / Abajo**.
(Consulte la tabla.)



3. Pulse el botón ◇ .
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Configuración para la cocción automática (MR87)

La siguiente tabla presenta 4 programas automáticos, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 Verduras frescas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) por cada 100-250 g de alimento; añada 45 ml (3 cucharadas soperas por cada 300-450 g; y 60-75 ml (4-5 cucharadas soperas) por cada 500-550 g. Remueva a continuación la comida.
2 Verduras congeladas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Pese las verduras congeladas (-18 °C) y póngalas en un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Para cocinar 100-350 g añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua; si cocina 400-550 g añada 30 ml (2 cucharadas soperas). Remueva después de cocinar y durante el tiempo de espera. Este programa es adecuado para guisantes, maíz dulce, brócoli, coliflor y verduras combinadas, como guisantes con zanahorias y coliflor.
3 Pescado fresco	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min.	Lave con agua y rocíe el pescado con zumo de limón. Utilice un cristal adecuado o un plato de cerámica. Quite por completo la cola o la cabeza del pescado. Cúbralo con film transparente para microondas durante la cocción y el tiempo de espera.
4 Patatas peladas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua cuando cocine 300-450 g; añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para cocinar 500-550 g.

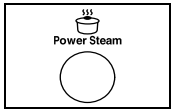
Uso de la función Vapor instantáneo (MR89)

Con la función de vapor instantáneo, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

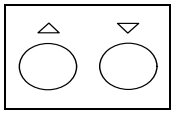
Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón.

Use el cocedor de plástico cuando utilice la función de vapor instantáneo.

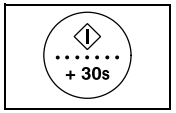
Para empezar, coloque el cocedor de plástico en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Vapor instantáneo( )**.



2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba / Abajo**.
(Consulte la tabla.)



3. Pulse el botón ◇
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

La siguiente tabla presenta los 4 programas automáticos de la función Vapor instantáneo, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones.

Use el cocedor de plástico cuando utilice la función de vapor instantáneo.

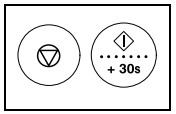
Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1 Arroz blanco	250 g 375 g	4-5 min	Coloque el arroz blanco (precocido) en el cuenco para vapor. Añada 500 ml de agua fría cuando cueza 250 g de arroz y 750 ml de agua para cocer 375 g. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Después de cocinar, elimine la humedad de la cavidad con un papel de cocina.
2 Patatas peladas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en porciones de parecido tamaño. Colóquelas en el cuenco para vapor. Añada 15-30 ml (1-2 cucharadas soperas) de agua cuando cueza 100-350 g; añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) para cocer 400-550 g. Cierre la tapa del cocedor al vapor.
3 Verduras frescas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	1-2 min	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en el cuenco para vapor. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua cuando cueza 100-350 g; añada 45 ml (3 cucharadas soperas) para cocer 400-450 g. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Después de cocer al vapor, remueva con cuidado antes del tiempo de espera.
4 Compota de fruta	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Pese la fruta fresca después de pelarla, lavarla y cortarla en trocitos similares. Póngala en el cuenco para vapor. Cuando cueza 100-350 g de fruta añada 15-30 ml (1-2 cucharadas soperas) de agua; para 400-450 g añada 45 ml (3 cucharadas soperas). Añada también 1-2 cucharadas soperas de azúcar. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Después de la cocción, remueva con cuidado. Este programa es adecuado para manzanas, peras, ciruelas, melocotones, mangos o piñas.

✉ También puede cocer al vapor manualmente.
Si desea más información sobre la cocción al vapor manual y los tiempos, consulte página 21.

E

Cómo desconectar la alarma

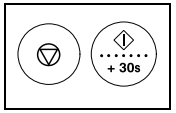
Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.
Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pitará cada vez que pulse un botón.



2. Si desea volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones ▽ y ◇ al mismo tiempo.
Resultado:

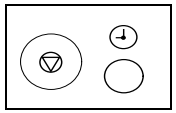
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

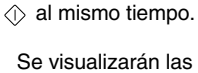
Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

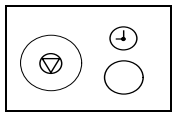
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse los botones ▽ y 🕒 al mismo tiempo.
Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".





2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones ▽ y 🕒 al mismo tiempo.
Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Poliéster desechable platos de cartón	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		Se pueden utilizar para calentar comida.
• Contenedores y tazas de poliestireno	✓	Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o papel de periódico	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Contenedores	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Tenga cuidado
✗ : Inseguro

MR87-E.fm Page 16 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

E

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción.
La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas
Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee.
Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriéndolo. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remuévalo antes del tiempo de espera y échele sal o añada hierbas y mantequilla. Observación: Puede que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remuévala bien. Cocínela sin cubrir. Remuévala de vez en cuando durante y después de la cocción. Cúbrala durante el tiempo de espera y cuélela más tarde.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	16½-17½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	21½-22½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral	250 g	600 W	21½-22½	10	Añada 600 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	800 W	17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	800 W	18½-19½	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

MR87-E.fm Page 17 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remuévalas una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar.
Cúbralas durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (800 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte las cabezuelas en mitades. Distribúyala con los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3½-4	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	3½-4	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250g	4½-5	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare los champiñones enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250g	5½-6	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250g	4½-5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C, o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

MR87-E.fm Page 18 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

E

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40 °C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo	Tiempo de espera (min.)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	20-30 seg.	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	10-20 seg.	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. De 1 min a 1 min 10 seg.	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Póngalo en el centro del plato giratorio. Cocínela sin cubrir. Agítelo bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

MR87-E.fm Page 19 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

Guía de cocción (continuación)

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 taza)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Vierta el líquido en la taza y vuelva a calentarla sin taparla. Coloque la taza/jarra en el centro del plato giratorio. Déjela en el microondas durante el tiempo de espera y agítela bien.
Sopa (fría)	250 g 450 g	800 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vierta el contenido en un plato de cerámica profundo. Cúbralo con una tapa de plástico. Agite bien después de recalentar. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cúbralo con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de servirlo.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remuévala antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejarlo en reposo y servirlo.
Comida de plato (fría)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbralo con film transparente para microondas.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en un breve periodo de tiempo.
Esto puede ser muy ventajoso si aparecen por sorpresa invitados en su casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas, y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

MR87-E.fm Page 20 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

Guía de cocción (continuación)

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	5-6 9-11	10-20	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Proteja los bordes más delgados con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	6-7		
Aves de corral				
Piezas de pollo	500 g (2 piezas)	12-14	15-40	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	950 g	24-26		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	4½-5½ 8-10	5-20	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Sitúe las partes más delgadas bajo las más gruesas. Proteja las extremidades con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Frutas				
Bayas	250 g	4½-5½	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Rebanadas de pan (cada una de aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	1½-2 3-3½	5-10	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dele la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	8-10		

MR87-E.fm Page 21 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

Guía de cocción (continuación)

Guía para la cocción al vapor (MR89 sólo)

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Alcachofas	300 g (1-2 piezas)	800 W	5-6	1-2	Lave y limpie las alcachofas. Colóquelas en un cuenco para hacerlas al vapor. Añada una cucharada sopera de zumo de limón. Cierre la tapa del cocedor al vapor.
Verduras frescas	300 g	800 W	4½-5	1-2	Pese las verduras (p. e. brócoli, coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Añada 2 cucharadas soperas de agua. Cierre la tapa del cocedor al vapor.
Verduras congeladas	300 g	600 W	7-8	2-3	Coloque las verduras congeladas en el cuenco para vapor. Añada 1 cucharada sopera de agua. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Remueva bien después de la cocción y el tiempo de espera.
Arroz	250 g	800 W	15-18	5-10	Coloque el arroz en el cuenco para vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Después de la cocción, deje reposar el arroz blanco 5 minutos y 10 minutos el arroz integral.
Guisos (fríos)	400 g	600 W	5-6	1-2	Coloque el guiso en el cuenco para vapor. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Remueva bien antes del tiempo de espera.
Sopa (fría)	400 g	800 W	3-4	1-2	Colóquela en un cuenco para cocinar al vapor. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Remueva bien antes del tiempo de espera.
Sopa congelada	400 g	800 W	8-10	2-3	Coloque la sopa congelada en el cuenco para vapor. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Remueva bien antes del tiempo de espera.
Pollo congelado al curry con verduras	300 g más agua	800 W	10-12	2-3	Coloque el pollo al curry congelado (comida preparada congelada en pedazos) en el cuenco para vapor; añada 100 ml de agua fría. Cierre la tapa del cocedor al vapor.
Masa de levadura congelada con relleno de mermelada	150 g	600 W	1-2	2-3	Coloque el pollo al curry congelado (comida preparada congelada en pedazos) en el cuenco para vapor; añada 100 ml de agua fría. Cierre la tapa del cocedor al vapor.
Palomitas	50 g	800 W	2-3	1-2	Ponga 50 g de maíz dulce seco para palomitas en el cuenco para vapor. Añada 10 g de mantequilla y 1 cucharada sopera de azúcar. Cierre la tapa del cocedor al vapor. Utilice guantes de horno cuando saque la comida. Antes de limpiarlo, sumerja el cuenco en agua.

Guía de cocción (continuación)

E

RÁPIDO Y FÁCIL

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntelo durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remuévalo una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarla.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliéntela durante 1 minuto a 300 W.
Remuévala una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 800 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 800 W. Remuévala varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Déjela reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING

Mezcle polvo para pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W.
Remuévalo varias veces durante su cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3 ½ a 4 ½ minutos, a 600 W. Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarla.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

☛ **NO** derrame agua en los conductos de ventilación. No use NUNCA productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta cierre correctamente

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☛ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

E

Modelo	**MR87/MR89**
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas	 1200 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (Ancho x Alto x Fondo) Exterior Cavidad del horno	 421.5 x 319.5 x 436.7 mm 330 x 199 x 330 mm
Volumen	20 litros
Peso Neto	 13.5 kg aprox.

MR87-E.fm Page 24 Monday, April 26, 2004 10:39 AM

SAMSUNG
ELECTRONICS